



Lehrplan für die Berufsfachschulen

Zur Verordnung des SBFI vom 10. Juli 2023 über die berufliche Grundbildung für

**Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft/
Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft
mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)**

Berufsnummer 78405

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	1
2	Zielsetzungen des berufskundlichen Unterrichts	1
3	Methodisch-didaktische Ausrichtung	1
4	Aufgaben des Lehrplans für die Berufsfachschulen	2
5	Rahmenbedingungen	2
6	Referenzdokumente	2
7	Lernsituationen	2
8	Lektionenplan	3
9	Semesternoten Berufskennnisse	3
10	Lehrmittel	3
11	1. Semester	4
11.1	Lernsituation 1. Semester.....	4
11.2	Handlungskompetenzbereiche 1. Semester	5
12	2. Semester	6
12.1	Lernsituation 2. Semester.....	6
12.2	Handlungskompetenzbereiche 2. Semester	7
13	3. Semester	8
13.1	Lernsituation 3. Semester.....	8
13.2	Handlungskompetenzbereiche 3. Semester	9
14	4. Semester	10
14.1	Lernsituation 4. Semester.....	10
14.2	Handlungskompetenzbereiche 4. Semester	11

1 Einleitung

Dieser Lehrplan basiert auf dem Bildungsplan und gibt eine Übersicht über die zu entwickelnden Handlungskompetenzen, zu erarbeitenden Leistungsziele und zu vermittelnden Inhalte am Lernort Berufsfachschule.

Der Lehrplan bildet die Grundlage, um in den Berufsfachschulen schuleigene Ausbildungsmodelle und Schullehrpläne zu entwickeln. Der Lehrplan lässt den Verantwortlichen an den Berufsfachschulen bewusst einen Spielraum, die schulischen Inhalte praxis- und handlungsorientiert zu vermitteln und die Lernenden in ihrem Lernprozess zu begleiten.

Den Lehrpersonen soll der Lehrplan helfen, die schulischen Inhalte strukturiert und systematisch zu vermitteln sowie die Lernenden anzuleiten.

2 Zielsetzungen des berufskundlichen Unterrichts

Erste Zielsetzung ist es, die theoretischen, grundlegenden Kompetenzen in den Lernbereichen der fünf Handlungskompetenzbereiche zu vermitteln.

Zweite, aber ebenso wichtige Zielsetzung ist die Integration der einzelnen Lernenden in die Arbeitswelt. Um dies zu erreichen, ist die Förderung der Handlungskompetenzen bedeutsam. Dies heisst, dass das Fachwissen anwendungsorientiert und praxisnah angeeignet werden muss, und dass der Erwerb von Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen ebenso Zielsetzungen im Unterricht sind.

Dritte Zielsetzung ist die Hinführung und Befähigung der Lernenden zum lebenslangen Lernen. Der stetige Wandel von Gesellschaft und Arbeitswelt erfordern laufende Anpassungen. Die zunehmende Selbstverantwortung der Arbeitnehmenden und der Konkurrenzdruck auf dem Arbeitsmarkt erfordern die Bereitschaft und Fähigkeit zur persönlichen Weiterbildung.

3 Methodisch-didaktische Ausrichtung

Im Unterricht werden eine hohe Mitverantwortung und Selbstständigkeit der Lernenden angestrebt. Mit einem im Verlauf der beruflichen Grundbildung steigenden Anteil selbstgesteuerter Lernaktivitäten werden die Lernenden zum selbstständigen Denken und Handeln hingeführt. Eine starke, auf das Lernen bezogene Beziehung zwischen Lernenden und Lehrpersonen bildet die Grundlage der Zusammenarbeit.

Mit der Digitalisierung und dem sich verändernden Verständnis von Lernen, verändert sich auch die Rolle der Fachlehrperson. Ihre Rolle verschiebt sich mehr und mehr weg vom lernprozesssteuernden Vermittler von Wissen hin zum Coach. Die spezifischen von Verlagen und anderen Quellen zur Verfügung gestellten Nachschlagewerke und Inhalte ergänzen das personalisierte Wissen der Fachlehrpersonen.

4 Aufgaben des Lehrplans für die Berufsfachschulen

Als Grundlage dieses Lehrplans für die Berufsfachschule gelten die folgenden gesetzlichen Bestimmungen: Verordnung über die berufliche Grundbildung Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/ Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA und Bildungsplan vom 10. Juli 2023.

- Der Lehrplan für die Berufsfachschulen präzisiert die Leistungsziele für den berufskundlichen Unterricht an Berufsfachschulen und interkantonalen Fachkursen und gibt Empfehlungen für die praktische Umsetzung.
- Der Lehrplan für die Berufsfachschulen ist ein Steuerungsinstrument für die Unterrichtsplanung und die Unterrichtsevaluation der Berufsfachschulen.
- Der Lehrplan für die Berufsfachschulen dient als Grundlage für die Erarbeitung der Schullehrpläne, welche den aktuellen berufsspezifischen, personellen sowie organisatorischen Rahmenbedingungen an den Berufsfachschulen Rechnung tragen.

5 Rahmenbedingungen

Die Schulleitung und die Fachlehrkräfte gestalten gemeinsam den individuellen Schullehrplan.

- In Verbindung mit der Entwicklung und Förderung der Fachkompetenz soll bei der pädagogisch/ didaktischen Gestaltung des Unterrichtes auf die prozessorientierte Entwicklung der Methodenkompetenz sowie der Sozial- und Selbstkompetenz geachtet werden.
- Das Bearbeiten aller schulischen Leistungsziele ist obligatorisch.
- Die in der Bildungsverordnung festgelegte Lektionentafel ist verbindlich.
- Über den Pflichtbereich des Lehrplans für die Berufsfachschulen hinaus, können die Berufsfachschulen innerhalb ihres schulinternen Arbeitsplanes zusätzliche Bereiche wählen und ausgestalten.

Die angegebenen Lektionenzahlen können variieren, ebenso der Zeitpunkt des Vermittelns innerhalb eines Semesters. Die Themen werden lernbereichsübergreifend sowie teilweise vernetzt mit dem allgemeinbildenden Unterricht und den überbetrieblichen Kursen bearbeitet. Detailliertere Angaben über Qualifikationsprofil, das Qualifikationsverfahren, die Kompetenzbeschreibungen etc. sind in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthalten.

6 Referenzdokumente

Referenzdokumente bilden eine Sammlung von Beispielen, die während der beruflichen Grundbildung in allen drei Lernorten verwendet werden können. Zu den Referenzdokumenten gehören Referenzsituationen, Referenzbetriebe und eine Referenzliste mit Getränken und Speisen sowie eine mit Maschinen und Geräten. In der Berufsfachschule dienen die Referenzdokumente für Fallbeispiele, indem Situationen und Betriebe individuell miteinander verknüpft werden können. Die Referenzdokumente dienen als Hilfsmittel und unterstützen dabei, den Unterricht handlungsorientiert zu gestalten.

7 Lernsituationen

Pro Semester gibt es eine Lernsituation. Die Lernsituationen sind Situationen mit einer hohen Dichte an geforderten Fertigkeiten. Sie dienen als exemplarische Beispiele und kommen bei jedem Thema zum Tragen. Lernsituationen dienen als Hilfsmittel für den berufskundlichen Unterricht und geben die Leistungsziele eines Semesters in einer Handlungssituation wieder.

8 Lektionenplan

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
a. Berufskennnisse			
Auftreten und Kommunizieren	30	40	70
Servieren von Getränken und Speisen	20	60	80
Reinigen und Gestalten von Räumen	50	50	100
Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf	80	0	80
Umsetzen von Betriebsabläufen	20	50	70
Total Berufskennnisse	200	200	400
b. Allgemeinbildung	120	120	240
c. Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

9 Semesternoten Berufskennnisse

In jedem Semester wird ein Semesterzeugnis erstellt.

Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der vier Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen.

10 Lehrmittel

Die jeweilige Berufsfachschule entscheidet, mit welchen Lehrmitteln gearbeitet wird. Vom WIGL Verlag wird ein Lehrmittel in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch angeboten, das mit den Unterlagen der Lernorte Betrieb und üK verknüpft werden kann.

11 1. Semester

11.1 Lernsituation 1. Semester

Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA wird von der vorgesetzten Person beauftragt, bei der Inbetriebnahme des Hausdienstes für die betreuten Wohnungen mitzuarbeiten. Diese wurden kürzlich eingeweiht und während dem Tag der offenen Türen der Öffentlichkeit vorgestellt. Die neue Einrichtung besteht aus sieben Wohnungen mit Parkettboden und Sanitäranlagen mit Dusche. Zusätzlich steht den Bewohnenden zur gemeinsamen Benutzung eine Küche und ein Esszimmer zur Verfügung. Die ersten Mietenden ziehen in wenigen Tagen ein und der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA hilft bei der Reinigung mit.

Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA achtet bei seiner täglichen Arbeit auf ein gepflegtes Auftreten.

Diese Woche sind verschiedene Reinigungsarbeiten geplant. Als erstes werden die Besucher-WC einer Grundreinigung unterzogen. Die Fenster auf der Südseite und die Böden in den Fluren benötigen aufgrund der Wetterbedingungen der vergangenen Tage eine Zwischenreinigung. Zu beachten ist, dass derzeit keine Scheuersaugmaschine zur Verfügung steht. Die Schmutzschleuse wird mit dem Bürstsauger gereinigt und in jeder Wohnung, einschliesslich der Sanitäranlagen, die Unterhaltsreinigung durchgeführt. Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA ist dafür verantwortlich, dass er die betrieblichen Richtlinien für Hygiene und Arbeitssicherheit einhält.

Nachdem er die Berufskleidung angezogen hat, beginnt er damit, den Reinigungswagen vorzubereiten. Er überlegt sich dabei welche Reinigungsmethoden eingesetzt werden und bereitet die entsprechende Mise en place vor. Beim Einsatz der Reinigungsmittel orientiert er sich am Sicherheitsdatenblatt des Lieferanten und wendet die Massnahmen zur Arbeitssicherheit an. Zur Verfügung steht ihm das Material für die persönliche Schutzausrüstung (PSA). Er nimmt Kenntnis über die angegebenen Gefahrensymbolen. Für die Unterhaltsreinigung benutzt er die automatische Dosieranlage und für die Grund- und Zwischenreinigung dosiert er manuell unter Beachtung der Gebrauchsanweisung auf dem Reinigungsmittelbehälter.

Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA beginnt mit seiner Arbeit, indem er darauf achtet, dass das Reinigungsprinzip berücksichtigt wird. Er passt die Geräte seiner Statur an und achtet beim Arbeiten auf eine ergonomische Haltung, um Berufskrankheiten vorzubeugen.

Sobald die Aufgaben erledigt sind, räumt der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA seine gesamte Mise en place auf. Er entsorgt den Abfall, reinigt den Reinigungswagen und das Material und füllt bei Bedarf das Bestellformular für Reinigungsmittel und Verbrauchsmaterial aus.

Nach einer wohlverdienten Mittagspause führt der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA zusammen mit seinem Vorgesetzten die letzten Kontrollen im Gebäude und den Wohneinheiten durch. Ihr Augenmerk gilt in erster Linie der Sicherheit: freie Brandschutztüren, freie Fluchtwege, Kontrolle der Beleuchtung und den Einrichtungen.

Vor dem Einzug werden die neuen Mieterinnen und Mieter zu einem Abendessen eingeladen, um einander kennenzulernen und letzte Fragen zu klären. Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA bereitet den Tisch und das Buffet vor. Gemeinsam mit der vorgesetzten Person beantwortet der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA Fragen und berät die neuen Mietenden entsprechend ihren spezifischen Bedürfnissen, wobei er sich an die für jeden Kunden geltenden Kommunikationsregeln hält. Er nimmt allfällige Anmerkungen oder Beschwerden entgegen und leitet diese seinem Vorgesetzten weiter. Ausserdem hält er sich an die Regeln der Verschwiegenheit und des Datenschutzes. Gegen Ende des Abends unterstützt der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA seine Mitarbeitenden beim Bereitstellen und Servieren des Desserts und den bestellten Getränken. Anschliessend reinigt er die benutzten Maschinen und Geräte.

11.2 Handlungskompetenzbereiche 1. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D	HKB E	Gesamtktionen
30 Lektionen	20 Lektionen	50 Lektionen	0 Lektionen	0 Lektionen	100 Lektionen

Handlungskompetenzen a1, a2, a3, a5, b1, c2

<p>HKB A: Auftreten und Kommunizieren</p> <p>a1: Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten a1.1-BFS Gepflegtes Auftreten a1.2-BFS Wirkung und Verhalten a1.3-BFS Kommunizieren a1.4-BFS Informations- und Kommunikationsmittel</p> <p>a2: Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen a2.2-BFS Gäste- und Kundentypen</p> <p>a3: Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten a3.1-BFS Rückmeldungen a3.3-BFS Verschwiegenheit und Datenschutz</p> <p>a5: Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen a5.1-BFS Unterstützungsmassnahmen ausführen a5.2-BFS Notfallsituationen</p>	<p>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen</p> <p>b1: Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen b1.2-BFS Eindecken von Tischen und Buffets b1.3-BFS Vorgaben und Empfehlungen für Getränke und Speisen b1.5-BFS Bedienung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen b1.6-BFS Reinigung von Maschinen und Geräten für die Ausgabe von Getränken und Speisen</p> <p>HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen</p> <p>c2: Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen c2.1-BFS Reinigung von Räumen c2.2-BFS Reinigung von Räumen und Einrichtungen c2.4-BFS Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung c2.5-BFS Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung c2.6-BFS Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion c2.7-BFS Dosierung von Mitteln zur Reinigung Pflege und Desinfektion c2.8-BFS Reinigung und Unterhalt von Maschinen und Geräten</p>
---	---

12 2. Semester

12.1 Lernsituation 2. Semester

Heute arbeitet die Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA in der Wäscheversorgung. Als erstes bespricht sie den Tagesablauf mit ihrer vorgesetzten Person. Anschliessend sortiert und kontrolliert sie die Schmutzwäsche anhand der Pflegeetiketten, setzt ihr Wissen über die verschiedenen Textilien ein und beachtet dabei das betriebliche Sortiersystem sowie die Vorgaben darüber, was im Betrieb bearbeitet und was extern gegeben wird (Outsourcing).

Beim Sortieren stellt sie fest, dass einige Tischtücher vorbehandelt werden müssen, damit ein gutes Waschresultat erzielt werden kann. Danach belädt sie die Waschmaschinen mit der Schmutzwäsche. Das Waschprogramm und die Waschmittelmenge schaut sie auf der Dosiertabelle nach und gibt die entsprechenden Waschmittel und -hilfsmittel bei. Während dem Waschen der Wäsche bedient sie den Wäschetrockner und bereitet Wäsche zum Mangeln vor. Die Mitarbeitende der Reinigung bringt ihr Kundenwäsche, darunter befindet sich Wäsche eines erkrankten Gastes. Die Kundenwäsche wird sorgfältig und korrekt von ihr behandelt und gepflegt. Dabei muss sie einen Pullover aus Wolle von Hand waschen.

Nach der Mittagspause wird die vorbereitete Wäsche von ihr gemangelt und gefaltet. Die Maschinen werden von ihr laufend beladen und entladen. Während dem ganzen Tagesablauf wird der Filter vom Wäschetrockner (Tumbler) regelmässig kontrolliert und falls nötig gereinigt, damit keine Brände entstehen. Unfälle zu vermeiden ist wichtig und erfordert daher viel Aufmerksamkeit. Bestehen Gefahren für sie oder die Gäste muss sie dies dem KOPAS-Verantwortlichen (Sicherheitsverantwortlicher) melden. Die Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA nimmt an internen, bereichsübergreifenden Schulungen teil, damit sie bei Unfällen und in Notsituationen gezielt Erste Hilfe leisten kann.

Anschliessend wird die Kundenwäsche, sowie die Uniformen von ihr gebügelt. Ein fehlender Knopf an einer Hose wird von ihr ersetzt. Vor Arbeitsschluss werden sämtliche Maschinen von der Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA gereinigt und allgemeine Aufräumarbeiten erledigt. Allfällige Defekte oder Störungen leitet sie der vorgesetzten Person weiter.

12.2 Handlungskompetenzbereiche 2. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D	HKB E	Gesamtktionen
0 Lektionen	0 Lektionen	0 Lektionen	80 Lektionen	20 Lektionen	100 Lektionen

Handlungskompetenzen d1, d2, e2, e3

HKB D: Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf

d1: Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten

- d1.1-BFS Bedeutung von sauberer Wäsche
- d1.2-BFS Textileigenschaften
- d1.3-BFS Wäschesortierung
- d1.4-BFS Ergonomie im Wäschekreislauf
- d1.5-BFS Wäschebehandlung
- d1.7-BFS Infektiöse Wäsche
- d1.8-BFS Vorgaben und Empfehlungen zur Bearbeitung von Wäsche

d2: Wäschereimaschinen und -geräte reinigen

- d2.1-BFS Einsatz von Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf
- d2.2-BFS Dosierung und Einsatz von Waschmitteln und -hilfsmitteln
- d2.3-BFS Vorgaben und Empfehlungen zum Umgang mit Maschinen, Geräten, Waschmitteln und -hilfsmitteln im Wäschekreislauf
- d2.4-BFS Reinigung und Unterhalt Maschinen und Geräten im Wäschekreislauf

HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen

e2: Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten

- e2.3-BFS Insourcing und Outsourcing
- e2.5-BFS Zusammenarbeit in interdisziplinären Teams

e3: Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen

- e3.1-BFS Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Brandschutz

13 3. Semester

13.1 Lernsituation 3. Semester

Bevor die Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA mit dem Arbeitstag beginnt, wäscht sie sich die Hände und achtet stets darauf alle Vorgaben der persönlichen Hygiene einzuhalten.

Heute holt sie als erstes eine Kundin an der Rezeption ab. Sie begrüsst sie und führt mit ihr auf dem Weg ins Zimmer ein einfaches Gespräch. Sie erklärt der Kundin das Zimmer. Die Kundin wünscht sich nach der langen Anreise eine Erfrischung. Sie leitet die Information weiter, damit dieses Bedürfnis erfüllt werden kann.

Nachdem die Kundin auf dem Zimmer ist, bereitet die Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA Zimmer für Neueintritte vor. In den Zimmern platziert sie die Möbel an den vorgesehenen Platz und rückt die Vorhänge zurecht, damit das Erscheinungsbild der Zimmer einwandfrei ist. Um sicherzugehen, dass die Zimmer sauber und korrekt vorbereitet sind, nimmt sie eine Checkliste zur Hilfe. Mit dieser Checkliste kontrolliert sie die Zimmer. Die Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA bemerkt, dass ein Zimmer sehr dunkel wirkt. Um ein gutes Ambiente für die Kundinnen und Kunden zu ermöglichen, meldet sie den Bedarf einer Lampe an die verantwortliche Person. Anschliessend giesst, düngt und pflegt sie die Topfpflanzen und erstellt eine Willkommensdekoration mit frischen Schnittblumen.

Nachdem alles erledigt ist, arbeitet die Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA am Buffet im Restaurant mit. Sie bedient die Postmix Anlage (Ausschanksystem) selbständig und reinigt diese am Schluss des Arbeitseinsatzes anhand der entsprechenden Checkliste.

Die Praktikerin Hotellerie- Hauswirtschaft EBA kann sich während ihrer Mittagspause entspannen. Solche Arbeitsunterbrüche sind wichtig, um sich zu erholen und einen Ausgleich zur Arbeit zu erhalten.

Nach dem Mittagessen unterstützt die Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA das Team in der Abwaschküche. Das Schmutzgeschirr wird gebracht, sie sortiert es, befüllt die Abwaschkörbe gemäss betrieblichen Vorgaben und spült dieses vor. Zum Waschen des Geschirrs wählt sie das entsprechende Programm und startet die Maschine. Bei Programmende räumt sie das saubere Geschirr aus und bemerkt, dass das Porzellangeschirr Graphitflecken aufweist. Sie stellt dieses, zusammen mit weiteren Materialien, auf die Seite und führt die Grundreinigung dem Material entsprechend zu einem späteren Zeitpunkt durch. Bei Arbeitsschluss in der Abwaschküche räumt sie das saubere Geschirr weg, füllt bei Bedarf die Produkte auf, reinigt die Abwaschmaschine und den gesamten Arbeitsplatz.

Nachdem alle Tätigkeiten in der Abwaschküche erledigt sind, erhält die Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA die Aufgabe die Adventsdekoration für den Eingangsbereich zu erstellen. Sie verwendet dazu die Dekorationselemente vom vergangenen Jahr. Diese wurden korrekt gelagert und sind in einem einwandfreien Zustand. Dadurch kann sie eine ökologische und ökonomische Dekoration erstellen kann.

13.2 Handlungskompetenzbereiche 3. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D	HKB E	Gesamtlektionen
20 Lektionen	30 Lektionen	50 Lektionen	0 Lektionen	0 Lektionen	100 Lektionen

Handlungskompetenzen a2, a3, b3, c1, c2

<p>HKB A: Auftreten und Kommunizieren</p> <p>a2: Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen a2.1-BFS Ansprüche von Gästen und Kundschaft</p> <p>a3: Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten a3.2-BFS Kommunikations- und Konfliktsituationen</p> <p>HKB B: Servieren von Getränken und Speisen</p> <p>b3: Aufgaben in der Abwaschorganisation ausführen b3.1-BFS Arbeitsschritte Abwaschkreislauf b3.2-BFS Materialien, Geschirrwash- und Reinigungsmittel b3.3-BFS Maschinen und Geräte für die Abwaschorganisation</p>	<p>HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen</p> <p>c1: Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten c1.1-BFS Einrichten von Räumen c1.2-BFS Gestalten und dekorieren von Räumen und Tischen c1.3-BFS Pflege von Pflanzen, Schnittblumen und Dekorationselementen c1.4-BFS Vorgaben und Empfehlungen zum Einrichten von Räumlichkeiten</p> <p>c2: Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen c2.3-BFS Kontrollinstrumente für Reinigung c2.5-BFS-BFS Einsatz von Maschinen und Geräten für die Reinigung c2.6-BFS Einsatz von Mitteln zur Reinigung, Pflege und Desinfektion</p>
---	---

14 4. Semester

14.1 Lernsituation 4. Semester

Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA hat heute einen abwechslungsreichen Arbeitstag im Bereich der Lagerbewirtschaftung und der Speisen- und Getränkezubereitung vor sich.

Er begibt sich zuerst zur Anlieferung und hilft dem Küchenchef bei der Überprüfung der angelieferten Waren. Sie vergleichen die Lieferung mit dem Bestellschein und dem Lieferschein und kontrollieren die Ware auf deren Vollständigkeit und Richtigkeit. Dabei kontrollieren sie gleichzeitig die Waren auf Beschädigungen, die Gebinde auf deren Sauberkeit und vermerken Abweichungen auf dem Lieferschein, wie zum Beispiel fehlende oder beschädigte Ware.

Beim Wegräumen der Waren achtet der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA darauf, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird und räumt dementsprechend Tiefkühl- und Kühlprodukte sofort in die entsprechenden Kühlräume ein. Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA beachtet beim Einräumen der Waren das First in-First-out-System, setzt die gesetzlichen Vorschriften und Hygieneregeln korrekt um, so dass er die Verfalldaten der Lebensmittel stets unter Kontrolle hat und dadurch Lebensmittelverschwendung vermieden wird. Das Verpackungsmaterial entsorgt er an den entsprechenden Abfallstellen des Betriebes und beachtet dabei die sachgerechte Trennung der unterschiedlichen Abfälle.

Das Bereitstellen der internen Bestellungen für die verschiedenen Abteilungen, führt er gemeinsam mit der Lernenden des 3. Lehrjahres EFZ durch. Sie erklärt ihm anhand der internen Bestelllisten, wo er die bestellte Ware findet und wie sie vorzubereiten ist. Er meldet fehlende und ausgehende Ware der Vorgesetzten.

Vor Arbeitsende in den Lagerräumen hilft der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA beim Erfassen der Wareneingänge und -ausgänge im elektronischen System. Bei Arbeitsende in den Lagerräumen kontrolliert er, ob angebrochene Lebensmittelpackungen mit dem Datum beschriftet wurden und korrekt verschlossen sind. Anschliessend reinigt er die Lagerräume und kontrolliert diese auf Ordnung und Sauberkeit.

Nach der Mittagspause arbeitet der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA im Mittagsservice mit. Er hilft beim Schöpfen der Suppe, richtet die Menü-Salate den betrieblichen Vorgaben entsprechend auf den Salattellern an und hilft beim Getränkeausschank mit. Der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA hilft beim Bedienen der Mittagsgäste und informiert sie über die Getränke und Speisen aus dem aktuellen Angebot. Er kennt sich aus bei den regionalen und saisonalen Gerichten und kann auf die Fragen der Gäste in Bezug auf unterschiedliche Kostformen, Intoleranzen und Allergien Auskunft geben. Beim Bedienen der Gäste achtet er auf die Einhaltung der Serviceregeln und setzt unterschiedliche Servicearten ein. Für die Bereitstellung und den Service der Zwischenverpflegung der Gäste am Nachmittag benutzt der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft die betriebsinternen Arbeitsabläufe und die entsprechenden Bestell- und Kontrolllisten.

Bei allen seinen Tätigkeiten beachtet der Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA die Qualitätsstandards des Betriebes und setzt die vorgeschriebenen Qualitätsmassnahmen jederzeit um. Gleichzeitig achtet der er stets auf die Arbeitssicherheit, die Ergonomie, kennt die Unfall- und Erkrankungsgefahren und reagiert in Notfallsituationen richtig.

14.2 Handlungskompetenzbereiche 4. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D	HKB E	Gesamtlektionen
20 Lektionen	30 Lektionen	0 Lektionen	0 Lektionen	50 Lektionen	100 Lektionen

Handlungskompetenzen a4, b1, b2, e1, e2, e3

HKB A: Auftreten und Kommunizieren	HKB E: Umsetzen von Betriebsabläufen
<p>A4: Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen und weiterleiten a4.1-BFS Administrative Arbeiten a4.2-BFS Datenerfassung</p> <p style="color: green;">HKB B: Servieren von Getränken und Speisen</p> <p>b1: Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen b1.1-BFS Anrichten von Getränken und Speisen b1.4-BFS Getränke zubereiten</p> <p>b2: Getränke und Speisen servieren b2.1-BFS Servicearten und Serviceregeln b2.2-BFS Regionale und saisonale Getränke und Speisen b2.3-BFS Kostformen, Intoleranzen und Allergien</p>	<p>e1: Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen e1.1-BFS Lagerbewirtschaftung e1.2-BFS Beschriftung und Lagerung von Lebensmitteln e1.3-BFS Lebensmittelverschwendung e1.4-BFS Entsorgung</p> <p>e2: Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten e2.1-BFS Grundlegende Dokumente e2.2-BFS Arbeitsabläufe e2.4-BFS Qualitätssicherung</p> <p>e3: Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen e3.2-BFS Unfall- und Erkrankungsgefahren</p>

Organisation der Arbeitswelt für die beruflichen Grundbildungen der Hauswirtschaft
Geschäftsstelle ▪ Adligenswilerstrasse 22 ▪ 6002 Luzern ▪ Tel 041 921 62 77 ▪ Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch ▪ www.oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro formation Schweiz | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch